



Беркун Сергей Анатольевич

Член Национальной Гильдии шеф-поваров

Основные направления кухни: **европейская, русская, немецкая, итальянская.**

Дополнительные направления кухни: **стейк-хаус, паназиятская, су-вид.**

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НАВЫКИ

Разработка и внедрение меню по направлениям в отеле : Банкет, Фуршет, Кофе брейки, «Шведский стол», A la cart, Room service.

Проведение банкетов и фуршетов до 2000 человек;

Приготовление блюд русской, итальянской, французской, немецкой и паназиятской кухонь;

Организация производственно- хозяйственной деятельностью кухни, управление коллективом до 50 человек.

Контроль технологии приготовления блюд и обучение персонала новым тенденциям и направлениям в кулинарии.

Работа с различными видами современного оборудования кухонь; Контроль правильной эксплуатации оборудования.

Составление технологических карт;

Контроль себестоимости блюд « food cost»

Открытие ресторанов и отелей с «0», большой опыт работы в регионах;

Опыт участия в кулинарных выставках и конкурсах;

Опыт работы в должности Шеф-повара 16 лет.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

С ноября 2016 года по настоящее время является шеф-поваром консультантом компании «Cronwell»
/http://cronwell.com/

Сентябрь 2014 г. — по настоящее время.

Гостиница "Принц Парк Отель" 4 звезды, г. Москва, шеф-повар.

Составление меню: а-ля карт, шведский стол (завтрак, обед, ужин), банкеты, фуршеты, конференции;

Открытие ресторанов отеля с «0»;

Проведение банкетов, фуршетов до 1500 человек;

Проведение выездных мероприятий;

Подбор оборудования и инвентаря;

Контроль себестоимости блюд;

Обучение персонала кухни;

Работа с поставщиками по качеству продукции.

Март 2011 г. — Июнь 2013г. Ресторан "Отдых" г. Подольск, шеф-повар.

Составление меню ресторана, русская и европейская кухни.
Проведение банкетов;
Расстановка поваров по технологическим процессам;
Составление заявок на закупку продуктов;
Контроль качества выдаваемых в зал блюд;
Работа с себестоимостью блюд;
Обучение персонала.

**Январь 2009 — Январь 2010
Ресторан «Пивко» г. Москва, шеф-повар.**

Составление меню ресторана: русская, немецкая кухни;
Проведение банкетов;
Открытие ресторана с «0»;
Подбор и закупка оборудования и инвентаря;
Обучение персонала кухни эффективному взаимодействию с персоналом зала;
Расстановка поваров по технологическим процессам;
Составление заявок на закупку продуктов;
Контроль качества выдаваемых в зал блюд;
Работа с себестоимостью блюд.

**Январь 2008 — Январь 2009
Ресторан «Нежный бульдог», г. Иркутск, шеф-повар.**

Составление меню ресторана: русская, европейская кухни, стейк хаус (работа на хоспере).
Открытие ресторана с «0»;
Подбор и закупка оборудования и инвентаря;
Обучение персонала кухни эффективному взаимодействию с персоналом зала;
Проведение банкетов;
Расстановка поваров по технологическим процессам;
Составление заявок на закупку продуктов;
Контроль качества выдаваемых в зал блюд;
Работа с себестоимостью блюд;
Эффективное составление графиков работы поваров;
Логистика поставок охлаждённого мяса из Москвы.

**2005-2008 г.
Ресторан, казино «Мираж» г. Чебоксары, шеф-повар.**

Составление меню ресторана: русская кухня.
Открытие ресторана с «0»;
Подбор и закупка оборудования и инвентаря;
Обучение персонала кухни эффективному взаимодействию с персоналом зала;
Расстановка поваров по технологическим процессам;
Составление заявок на закупку продуктов;
Контроль качества выдаваемых в зал блюд;
Работа с себестоимостью блюд;
Эффективное составление графиков работы поваров;

2002-2005 г.

Ресторан, казино «Голицын» г. Москва, шеф-повар.

Составление меню ресторана: русская кухня.

Проведение фуршетов;

Проведение выездных мероприятий;

Обучение поваров;

Работа с поставщиками;

Обновление меню.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ, КУРСЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ, УЧАСТИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОНКУРСАХ, НАГРАДЫ

2001 г. – «Академия международного сотрудничества», повар 6 разряда;

2002 г. – «Академия международного сотрудничества», заведующий производством ресторана;

2002 г. – 2-ое место на конкурсе «Московские мастера» по ЮЗАО;

2008 г. – семинар О. Назарова «Как раскрутить ресторан» г. Красноярск;

2008 г. – семинар О. Назарова «Лучшие ресторанные фишки мира» г. Иркутск;

2011г.–1-ое место «Чемпионат по кулинарному мастерству» г. Подольск, в номинации «Банкетное блюдо».

2011г. – 3-е место «Чемпионат по кулинарному мастерству» г. Подольск, в номинации «Фруктовая фантазия».

ЛИЧНЫЕ КАЧЕСТВА

К своим личным качествам отношу: целеустремлённость и ответственность. Спокоен, выдержан, без вредных привычек. Требовательный руководитель. Всегда стремлюсь к самосовершенствованию. Увлекаюсь рыбалкой.